

【ホテルオークラ東京ベイ】プレミアムフライデーの取り組み
“プレミアムフライデーをホテルで楽しむ”

東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテル ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人：山岡孝次 所在地：千葉県浦安市舞浜1番地8号）は、経済産業省およびプレミアムフライデー推進協議会が中心となって推進する官民連携の消費国民運動「プレミアムフライデー」に賛同し、下記の取り組みを実施いたします。

【プレミアムフライデー限定】

無料試食付きウェディング相談会

ホテルオークラ東京ベイのウェディングを体験し、お二人の今後を思い描いて楽しむ

平日の金曜日だからこそ、ゆっくりと会場見学や演出体験が体験でき、オークラの料理をお二人の舌で確かめられる嬉しい無料試食会など、プランナーと直接打合せ可能な相談会を開催。お二人の今後が思い描けます。

※詳しくは詳細資料をご参照ください。

【2017年2月24日（金）開催】

和洋中の本格レストランでワインを楽しむ

レストラン フォンタナ、和食レストラン 羽衣、鉄板焼 羽衣、中国レストラン 桃花林では、2月24日（金）の『プレミアムフライデー』を「レストランでワインを楽しむ日」とし、対象メニューをご予約の上ご来店いただくと各レストランおすすめのスパークリングワイン、赤・白ワインから、お好きなワイン3杯を特別料金でお楽しみいただけます。

※当日ご用意する各レストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

※詳しくは詳細資料をご参照ください。

【2017年2月24日（金）開催】

リニューアルした“ザ・プレミアム・モルツ”生ビールを特別料金で楽しむ

コートヤード（中庭）を眺めながら、美味しいワインやタパスをお気軽にお楽しみいただける「バル フォンタナ」では新しくなった“ザ・プレミアム・モルツ”の生ビールを特別料金でお楽しみいただけます。ワインやタパスなど、その他のメニューもご用意しております。

※詳しくは詳細資料をご参照ください。



NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年2月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

【プレミアムフライデーとは】

経済産業省が取り組んでいる消費向上のための取り組みです。

詳しくは下記 URL をご参照ください。

◇経済産業省ホームページ

<http://www.meti.go.jp/press/2016/12/20161212001/20161212001.html>

◇プレミアムフライデー推進協議会事務局ホームページ

<https://premium-friday.go.jp/>

【ホテルオークラ東京ベイについて】

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3333 (代表) / FAX : 047-355-3366

Mail : info@okuratokyobay.net / URL : <http://www.okuratokyobay.net>

アクセス：東京駅からJR京葉線で舞浜駅まで約15分。ディズニーリゾートライン2駅目（ベイサイド・ステーション）で下車し、送迎バスまたは徒歩で3分/首都高速湾岸道路・葛西出口または浦安出口から約10分/駐車場230台

※各レストランは、下記 URL よりご確認ください。

□レストラン フォンタナ <http://bit.ly/1YTziqg>

□和食レストラン 羽衣 <http://bit.ly/1OcfRxs>

□鉄板焼き 羽衣 <http://bit.ly/2kweESK>

□中国レストラン 桃花林 <http://bit.ly/1VrlSmG>

□バル フォンタナ <http://bit.ly/2lRKZnk>

《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 加賀谷・今澤

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800

MAIL : pr@okuratokyobay.net



【詳細資料】

【プレミアムフライデー限定】

無料試食付きウェディング相談会

ホテルオークラ東京ベイのウェディングを体験し、お二人の将来を想い描いて楽しむ

【日時】2017年2月24日（金）16：30～20：00（最終受付）

■当日の相談会内容

- ・チャペル&会場見学会、演出体験、相談会
- ・レストラン フォンタナのディナーへ無料ご招待

■当日のご来館特典

- ・相談会参加者全員にプチギフトをプレゼント

■ご成約特典

- ・挙式料 100%OFF
- ・後日 13,000 円相当の婚礼メニューの試食に無料ご招待

尚、2017年3月31日（金）2017年4月28日（金）も【プレミアムフライデー限定】
無料試食付きウェディング相談会を実施（内容は変更になる場合がございます。）

【2017年2月24日（金）開催】

和洋中の本格レストランでワインを楽しむ

<レストラン共通>

【ご予約来店時間】17：00～18：30

【料金】お好きなグラスワイン3杯 お一人様¥1,188（税サ込）

■レストラン フォンタナのおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／タクン・
レセルヴァ カベルネ・ソーヴィニオン／タクン・レセルヴァ シャルドネ／ル・ヴァル カ
ベルネ・ソーヴィニオン／グリ・グラン・ド・グリ／バック・エクストリシモ・セミド
ウルセ（白）／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オー
クラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）
※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

□レストラン フォンタナの対象メニュー

◇ローストビーフと“あったか” ウィンターブッフェ <http://bit.ly/1NSoKUS>

ローストビーフのほか魚介のアヒージョなど、シェフおすすめのあたたかい料理を目
の前でお取り分け。温製・冷製の各料理も食べ放題でお楽しみいただけます。

◇オークラ伝統の和牛ローストビーフディナー <http://bit.ly/1lpVf2e>

オークラ自慢の和牛ローストビーフをご堪能いただけるディナーコース



NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年2月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■和食レストラン 羽衣・鉄板焼 羽衣のおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／甲州スパークリング／エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ 絢～AYA～／エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ 泉～SEN～／シャトー・デ・トロワ・トゥール／シャトー・オー・ペルタン・ブラン／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オークラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）

※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

□和食レストラン 羽衣・鉄板焼 羽衣の対象メニュー

<和食レストラン 羽衣>

◇旬彩会席～和牛と魚介の陶板焼とばらちらし寿司の会席～ <http://bit.ly/1FIjGtU>

月替わりで季節毎の味を会席でお楽しみいただけます。

<鉄板焼 羽衣>

◇鉄板焼コース <http://bit.ly/23bVo7Q>

厳選素材を目の前で焼きあげる鉄板焼をお楽しみください

◇鉄板焼アニバーサリーコース<鉄板焼 羽衣> <http://bit.ly/2bimIyR>

特別な日のお食事は、五感で味わう鉄板焼で思い出に残る体験を。

■中国レストラン 桃花林のおすすめワイン

サンタ・ヘレナ・アルパカ・スパークリング・ブリュット／ラ・ロスカ ロゼ／アート‘n’ソウル・シラーズ・カベルネ／ズッカルディ・セリエ・ア トロンテス／カリフォルニア・ホワイト・ジンファンデル／ミッシェル・リンチ・ルージュ／ミッシェル・リンチ・ブラン／ダークホース ビッグレッドブレンド／ダークホース シャルドネ／オークラスパークリングワイン レマンジェ／オークラワイン（赤）／オークラワイン（白）

※当日ご用意するレストランおすすめワインは、なくなり次第終了となります。

□中国レストラン 桃花林の対象メニュー

◇七種の点心爛漫ディナー <http://bit.ly/2kQklqX>

出来たて熱々、七種類の蒸し点心のほか、海老のチリソース煮などから二品選べる主菜と、五目入りふかひれあんかけつゆそばなど、ボリュームたっぷりのディナーです。

◇料理長のこだわり菜譜 ～ふかひれと北京ダック彩菜～ <http://bit.ly/1Na2CHk>

桃花林の料理長が2か月毎におすすめするコース料理。

誕生日や結婚記念日などのお祝いにも最適です。



NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年2月吉日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

【2017年2月24日（金）開催】

リニューアルした“ザ・プレミアム・モルツ”生ビールを特別料金で楽しむ

【時間】17:00～18:30

【料金】“ザ・プレミアム・モルツ”生ビール1杯¥500（税サ込）

<その他メニューと料金>

<Drink>

グラスシャンパン

¥2,100

グラススパークリングワイン

¥1,100

グラス白ワイン、赤ワイン

¥830～

<Food>

マッシュルームのガーリックオイル煮、シーフードマリネ、エスカルゴのブルゴーニュ風、
本日のリエット、ジャーマンポテト、バーニャカウダ、小海老のソテー ガンバス風、
ハーブ香る クリームチーズ、ピクルス盛り合わせ、ガーリックトースト

各¥550

生ハムとグリッシーニ

¥1,050

以上

